

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ИВАНОВСКАЯ КОРРЕКЦИОННАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 3»**

153008 г. Иваново, ул. Голубева, д. 2; тел./факс: 8(4932)238541; e-mail: iv.internat.8@mail.ru



УТВЕРЖДАЮ.
Директор школы-интерната
Т.С. Фролова
Приказ № 223 от 31.08.2022 г.

**Положение
о комиссии по контролю
организации и качества питания обучающихся
ОГКОУ «Ивановская школа-интернат № 3»**

1. Общие положения

1.1. Положение о комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся (далее - Положение) разработано в соответствии законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, локальными нормативными актами ОГКОУ «Ивановская школа-интернат № 3».

1.2. Комиссия по контролю организации и качества питания обучающихся (далее - Комиссия) создается в образовательной организации для контроля предоставления качественного и безопасного питания обучающимся.

1.3. Состав Комиссии утверждается приказом директора школы-интерната на каждый учебный год.

1.4. В состав Комиссии могут входить представители администрации образовательной организации, родительской общественности, медицинских работников, педагогического коллектива. Численность членов комиссии - не более 5 человек.

1.5. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, приказами и распоряжениями учредителя образовательной организации, Уставом, настоящим Положением и другими локальными нормативными актами образовательной организации.

1.6. Деятельность членов Комиссии основывается на принципах добровольности участия, коллегиальности принятия решений, гласности.

1.7. Положение о комиссии по контролю организации и качества

питания обучающихся согласовывается Управляющим советом ОГКОУ «Ивановская школа-интернат № 3» и утверждается приказом директора школы-интерната.

1.8. Администрация ОГКОУ «Ивановская школа-интернат № 3» оказывает содействие деятельности Комиссии.

2. Основные направления деятельности Комиссии

2.1. Проведение периодического комиссионного контроля (не реже 1 раза в месяц):

- целевого использования продуктов питания и готовой продукции;
- соответствия фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню;
- наличия меню в обеденном зале;
- качества готовой продукции, температуры блюд и полноты их потребления;
- санитарного состояния обеденного зала, пищеблока;
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками столовой;
- организации приема пищи обучающимися, соблюдения питьевого режима;
- создания условий для соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- соблюдения графика приема пищи (работы столовой);
- информационной открытости образовательной организации;
- организации питания детей с особыми пищевыми потребностями с учетом имеющихся нарушений здоровья.

2.2. Оказание содействия родителям (законным представителям) обучающихся в проведении контроля организации и качества питания.

2.3. Оказание содействия администрации ОГКОУ «Ивановская школа-интернат № 3» в проведении просветительской работы среди детей и их родителей (законных представителей) по вопросам здорового, рационального питания.

2.4. Обеспечение изучения мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации питания и повышению его качества путем анкетирования, опросов.

2.5. Обобщение и анализ результатов контроля качества питания обучающихся. Разработка предложений по совершенствованию организации питания обучающихся.

3. Права и ответственность Комиссии

В рамках осуществления предусмотренных направлений деятельности Комиссия и ее члены наделены следующим правовым статусом:

Комиссия вправе:

3.1. Привлекать к участию в проверках организации и качества питания обучающихся родителей (законных представителей) обучающихся, от которых в Комиссию поступили обращения (жалобы) по вопросам организации и качества питания обучающихся.

3.2. Запрашивать в администрации ОГКОУ «Ивановская школа-интернат № 3», у работников столовой, медицинского работника (в соответствии с компетенцией каждого) информацию по организации питания, качеству используемых продуктов и условиям/срокам их хранения, соблюдению технологического процесса при приготовлении блюд, качеству приготовленных блюд и условий/сроков их реализации, по соблюдению персоналом нормативов по личной гигиене, по соблюдению прочих санитарно-гигиенических норм.

3.3. Исследовать документацию столовой («Журнал бракеража готовой продукции», «Журнал здоровья») в присутствии работников столовой. Приглашать на заседания Комиссии шеф-повара, медицинского работника для обсуждения вопросов оказания услуги по питанию и выработки мер по устранению/недопущению выявленных Комиссией нарушений.

3.4. Измерять температуру готовых блюд бесконтактным термометром.

3.5. Проводить бракераж готовых блюд.

3.6. Проводить внеплановые проверки в связи с поступившими обращениями (жалобами на качество питания).

3.7. Проводить заседание в присутствии не менее 2/3 членов.

3.8. Решения Комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются протоколом.

3.9. Обсуждать предложения по улучшению качества питания обучающихся на заседании Управляющего совета образовательной организации. Вносить предложения по совершенствованию организации питания обучающихся руководителю образовательной организации.

Комиссия не вправе:

3.1. Проводить фото- и видеофиксацию в помещениях пищеблока и через линию раздачи. Съёмка может быть проведена только представителем ОГКОУ «Ивановская школа-интернат № 3» для подтверждения факта нарушения при оформлении претензионного акта.

3.2. Находиться в производственных цехах пищеблока, создавать предпосылки для нарушения техники безопасности сотрудниками пищеблока при осуществлении ими своих обязанностей.

3.3. Прикасаться к пищевым продуктам, оборудованию, кухонному инвентарю, посуде. Оценка качества и состояния проводится визуально.

3.4. Отвлекать работников столовой от осуществления технологического процесса, создавать препятствия к своевременному оказанию услуги.

3.5. Требовать для проведения бракеража готовых блюд бесплатно отдельную порцию блюда. Для оценки органолептических показателей готовых блюд члены Комиссии могут провести оценку органолептических показателей готовых блюд в составе бракеражной комиссии, утвержденной приказом руководителя образовательной организации.

3.6. Изымать любую документацию пищеблока. Копии документов могут быть предоставлены по запросу.

4. Организация деятельности Комиссии

4.1. Полномочия Комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

4.2. Работа Комиссии осуществляется в соответствии с планом работы. Внеплановые контрольные мероприятия Комиссией осуществляются по согласованию с директором ОГКОУ «Ивановская школа-интернат № 3».

4.3. Состав и порядок работы Комиссии доводится до сведения педагогического коллектива, обучающихся и родителей (законных представителей) обучающихся. Информация о деятельности Комиссии размещается на информационных стендах и сайте ОГКОУ «Ивановская школа-интернат № 3».

4.4. Результаты периодических комиссионных проверок оформляются соответствующим Актом, направляются руководителю образовательной организации и рассматриваются на заседании Комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

4.5. Заседания Комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц.

4.6. Результаты проверок и принятые меры при необходимости и по решению директора школы могут быть доложены на общешкольном родительском собрании.

4.7. По итогам учебного года Комиссия готовит аналитическую справку для публичного доклада ОГКОУ «Ивановская школа-интернат № 3».

5. Документация Комиссии

5.1. Заседания Комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем, доводятся до сведения директора школы не позднее чем через 5 дней после заседания.

5.2. Результаты деятельности Комиссии вне заседаний оформляются в виде предложений, актов проверки и при необходимости могут быть оформлены в качестве приложений к протоколу очередного заседания Комиссии.

5.3. Обращения в Комиссию фиксируются в журнале регистрации обращений.

5.4. Документация хранится у Председателя Комиссии.